

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อภูมิปัญญา “ท้อฟี่ถั่วกรอบ บ้านเพลง” (หมู่ที่ 4)

ด้านอุตสาหกรรม



องค์การบริหารส่วนตำบลวัดเพลง

อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี

ด้านอุตสาหกรรม

แบบบันทึกข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตำบลวัดเพลง อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี

“ท้อพีกล้วยกรอบ บ้านเพลง” ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นวัดเพลง ราชบุรี อร่อยมากๆ ตำบลวัดเพลง ตั้งอยู่ในท้องที่อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ติดริมคลองแควอ้อม คนในชุมชนนับถือศาสนาพุทธและนับถือศาสนาคริสต์อาศัยอยู่ร่วมกัน คนส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพค้าขายและทำการเกษตรโดยอาศัยน้ำที่ไหลแยกออกมาจากแม่น้ำอ้อม ที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “คลองฝรั่ง” ใช้ในการทำการเกษตรและทำสวนผลไม้ โดยเฉพาะทำสวนมะพร้าว ผศ.ประสงค์ ทองยงค์ เจ้าของมะพร้าว รบ.1 รบ. 2 และ รบ.3 เล่าให้ฟังว่า พื้นที่ตำบลวัดเพลงเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำไหลผ่านทำให้พื้นที่ส่วนใหญ่จะมีดินตะกอนไหลมาสะสมและทับถมกันจน เป็นดินริมแม่น้ำ เหมาะที่จะทำสวนมะพร้าว ทำให้ในเขตพื้นที่ตำบลวัดเพลงส่วนใหญ่จะมีอาชีพทำสวนมะพร้าวกัน เป็นจำนวนมาก มะพร้าว เป็นพืชที่สามารถใช้ประโยชน์จากทุกส่วนของต้น ไม่ว่าจะเป็น ผล ใบ และยอด โดยเฉพาะผลสามารถเอาน้ำคั้นเป็นน้ำ ที่เราๆ รู้จักกันดีว่า กะทิ มาเป็นส่วนผสมในการทำขนมและอาหารทั้งคาวหวานต่างๆ ได้หลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็น ขนมหม้อแกง บัวลอย วุ้นมะพร้าว แกงกะทิต่างๆ อีกมากมาย รวมทั้งท้อพี ที่เราๆ รู้จักกันดีนั้นยังเป็นขนมที่นำเอามะพร้าวมาเป็นส่วนผสมในการทำอีกด้วย

คุณชินอรส รุจิรัตน์ (คุณเอ) อยู่บ้านเลขที่ 28/1 หมู่ที่ 4 ตำบลวัดเพลง อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี ประธานกลุ่มผู้อาวุโส ผู้ผลิต “ท้อพีกล้วยกรอบ บ้านเพลง” เล่าว่า เดิมทีสูตรและวิธีการทำท้อพีนั้นเป็นสูตรของซิสเตอร์คณะพระหฤทัยคลองเตย เป็นคณะซิสเตอร์ที่มีอายุมาก ไม่สามารถที่จะอยู่วัดได้ จึงได้กลับมาอยู่ที่อารามและก็ได้ทำท้อพีขึ้นมาเพื่อขาย ซึ่งท้อพีนี้คนในชุมชนจะนิยมนำไปทำบุญใน “วันมิซา” ซึ่งเป็นวันสำคัญอีกวันหนึ่งของศาสนาคริสต์ จะจัดขึ้นในทุกๆ วันอาทิตย์ คุณ ชินอรส ยังเล่าต่ออีกว่า ตนเคยได้กินขนมท้อพีมาตั้งแต่เด็กๆ โดยส่วนใหญ่แล้ว จะได้รับแจกจากคณะซิสเตอร์ในอารามที่ทำกัน อดีตป่าผมเคยเป็นคนทำงานในอาราม

เคยเห็นวิธีการทำที่ออฟที่คณะซิสเตอร์ทำกันบ่อยๆ ก็มีความสนใจ ท่านเลยได้จดวิธีทำและสูตรนั้นไว้ “เวลาผ่านมาเกือบ 40 ปี จนกระทั่งช่วงหนึ่งที่คนหันมานิยมสินค้าโอท็อป (OTOP) กันมาก ผมพ่อ (คุณพ่อชานินท์) และแม่ (คุณแม่ชนิดา) ก็ได้เอาสูตรที่ป่าจดไว้มาทดลองทำกัน แต่ก็ทำไม่สำเร็จ แต่พอดีพ่อและแม่ผมมีลูกทูลหัว ซึ่งเป็นลูกบุญธรรมทางศาสนาคริสต์เขาก็ได้ทำที่ออฟที่อยู่ในอารามเลยได้ขอพี่สาวของแม่ผมอีกคนที่ เป็นซิสเตอร์อยู่ในอารามเข้าไปดูวิธีทำ และก็จำออกมาเอามาลองทำกันบ้าง ผลออกมาเราก็พอทำได้ ผมก็เลยไปขออนุญาตอธิการคณะ ขอเอาสูตรและวิธีทำที่ออฟที่ตัวนี้มาทำมาหากิน ท่านก็ไม่ได้ขัดข้องอะไร เพราะว่าซิสเตอร์ที่ท่านทำในอารามนั้น ท่านทำแล้วจะขายให้กับคนที่จะไปทำบุญที่วัดเท่านั้น ไม่ได้ทำเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ๆ ผมและครอบครัวเริ่มทำขนมที่ออฟที่ตัวนี้มาตั้งแต่ ปี 2546 ได้มีการปรับปรุงสูตรจากเดิมบ้างเล็กน้อย และใช้ชื่อสินค้าว่า “ที่ออฟที่ถั่วกรอบ บ้านเพลง” ใช้แรงงานในการผลิตแต่ละวันประมาณ 40-50 คน โดยส่วนใหญ่จะเป็นคนในชุมชนที่ตกงานหรือว่างงานจากการทำการเกษตร มีกำลังการผลิต 600 กิโลกรัม/วัน” คุณเอ เล่า โฆษณา REPORT THIS AD ในการผลิตแต่ละครั้ง ผู้ผลิตจะคำนึงถึงคุณภาพของสินค้าที่ส่งให้ลูกค้าเป็นอันดับหนึ่ง โดยจะไม่ทำสต็อกค้างไว้ ถ้าเราทำสต็อกค้างไว้ จะทำให้ที่ออฟที่มีกลิ่นเหม็นและจะทำให้ไม่กรอบ จึงเลือกที่จะทำตามออเดอร์ของลูกค้าที่สั่งมาเท่านั้น เพื่อให้ลูกค้าได้ของที่สุดและใหม่ทุกครั้ง จนทุกวันนี้ “ที่ออฟที่ถั่วกรอบ บ้านเพลง” นั้น มีชื่อเสียงและเป็นที่ต้องการของใครหลายๆ คน คุณเอ เล่าว่า วัตถุดิบต่างๆ ที่นำมาเป็นส่วนผสม ไม่ว่าจะมะพร้าว ถั่ว จะคัดสรรเป็นอย่างดี ถั่วจะซื้อตามท้องตลาดทั่วไป ส่วนมะพร้าวผมจะรับซื้อมาเป็นลูกจากคนในชุมชน ซึ่งในแต่ละวันจะใช้มะพร้าวประมาณ 450 กิโลกรัม ปัจจุบันนี้ รับซื้อ กิโลกรัมละ 17 บาท และนำมาปอกเอง คั้นน้ำกะทิเอง แต่ก่อนเคยซื้อกะทิจากท้องตลาด ทำให้ไม่สามารถควบคุมคุณภาพของกะทิได้ จึงต้องเน้นเลยว่าต้องเป็นกะทิที่คั้นจากมะพร้าววัดเพลงที่เอามาจากต้น และมากะเทาะเปลือก เพราะมะพร้าวที่นี่มีความมันไม่มาก รสชาติกำลังดี หอมเหมาะที่จะทำเป็นขนมที่ไม่ต้องการความหวานมาก

วัตถุดิบและขั้นตอนการผลิตประกอบด้วย

- 1.กะทิ 33%
- 2.ถั่วลิสง 27%
- 3.น้ำตาลทราย 27%
- 4.แบะแซ 8%
- 5.นมสด 4%
- 6.กาแฟ 1%

เริ่มแรกจะนำกะทิ แบะแซและน้ำตาลใส่ลงไปในกระทะเคี่ยวให้พอเดือด พอส่วนผสมในกระทะเริ่มงวด (หรือเหนียว) ก็จะใส่นมสดและกาแฟลงไปเคี่ยวต่อจนเริ่มเหนียวแห้ง จากนั้นใส่ถั่วลิสงที่คั่วแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน และนำมาปั้นเป็นเม็ดห่อกระดาษแก้วเพื่อจำหน่าย ท็อฟฟี่ถั่วกรอบ บ้านเพลง 1 กิโลกรัม สามารถผลิตออกมาเป็นเม็ดได้ 250 เม็ด ส่งขายเม็ดละ 60 สตางค์ ถ้าเป็นกิโลกรัมจะส่งขายในราคา 135 บาท/กิโลกรัม สามารถเก็บไว้ได้นาน 1-2 เดือน

“ระบบตลาด จะจำหน่ายทั้งปลีกและส่ง บางรายก็มารับซื้อเองถึงที่ผลิต บางรายก็สั่งโดยตรงทางโทรศัพท์ และก็จะจัดส่งให้ ถ้าสถานที่ไกลจะไม่คิดค่าขนส่ง แต่ถ้าสถานที่ส่งไกล จะคิดค่าขนส่งในราคาที่ถูก ตรงนี้จัดเป็นความภาคภูมิใจอย่างหนึ่งที่เราสามารถทำตามนโยบายที่แท้จริงได้ ไม่ใช่ทำกันเล่นๆ และในส่วนของOTOP ถ้ามีธุรกิจที่สนับสนุนและส่งเสริมให้มันเป็นไปได้จริง เชื่อว่าคนไทยจะมีงานทำขึ้นอีกเยอะ เอาของไปขายที่ไกลๆ และเอาเงินมาจ่ายเป็นค่าแรงค่ามะพร้าว ให้กับคนในชุมชน ทำให้มีเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชนดีขึ้น...” คุณชินโรส กล่าว หากท่านใดที่สนใจซื้อ “**ท็อฟฟี่ถั่วกรอบ บ้านเพลง**” สามารถติดต่อได้ที่ คุณชินโรส รุจิรัตน์ (คุณเอ) ประธานกลุ่มผู้อาวุโส บ้านเลขที่ 28/1 หมู่ที่ 4 ตำบลวัดเพลง อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี เบอร์โทรศัพท์ (032) 399-039, (086) 011-8559

“ท้อफीถั่วกรอบ บ้านเพลง”

